Bæredygtig fisk og skaldyr

Kort fortalt

Efter kurset har du viden om opdræts- og fiskeriformers konsekvenser for havet og dets biodiversitet samt om indkøb af fisk og skaldyr baseret på bæredygtige fangstmetoder og opdrætskriterier. Du kan kvalitets- og smagsvurdere fisk samt skaldyr fra akvakultur og/eller fiskeri og tilberede fisk og skaldyr fanget med skånsomme og bæredygtige fangstmetoder.

Fag: Bæredygtig fisk og skaldyr

Fagnummer: 49853	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset henvender sig til faglærte og medarbejdere med brancheerfaring, der er beskæftiget med madfremstilling og indkøb i offentlige køkkener, restauranter, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Forskellige opdræts- og fiskeriformers konsekvenser for havet og dets biodiversitet.
Indkøb af fisk og skaldyr baseret på bæredygtige fangstmetoder og opdrætskriterier.
Relevante mærkningsordninger og guides, som understøtter et bæredygtigt valg af fisk og skaldyr.

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Kvalitets- og smagsvurdere fisk samt skaldyr fra akvakultur og/eller fiskeri.
Tilberede forskellige fisk og skaldyr fanget med skånsomme og bæredygtige fangstmetoder.

Kontakt

Skolen
74124242
eucsyd@eucsyd.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.678,30

Tilmelding